Tartas y Pasteles de Queso

Esta es una selección de deliciosos postres. Encontrará una amplia variedad de tartas de queso — algunas requieren ser horneadas y otras, sólo enfriarlas en la nevera—, paulovas de merengues ligeros y esponjosos, triffles de bizcocho con licores y natillas y unos deliciosos parfaits, helados con distintas frutas en deliciosa combinación. Elija los que más le gusten o los que le resulten más adecuados para cada ocasión.

H KLICZKOWSKI

Indicaciones prácticas

Para principantes

Para cocineros con poca experiencia


Para cocineros avanzados



En esta obra las medidas se expresan en gramos y litros. Además, se emplea la taza como medida –con capacidad de 250ml– tanto para ingredientes líquidos como sólidos. El peso medio de los huevos a emplear en las recetas es de 60g. La capacidad y el peso de las conservas varían ligeramente según el producto y el fabricante, por lo que recomendamos escoger el que más se aproxime al indicado en la receta.

Unidades de medidas y abreviaturas

Taza	= 250 ml
Cucharada	= cuchara sopera poco colmada o 20 ml
Cucharadita	= cucharilla de café rasa o 5 ml
g	= gramo
kg	= kilogramo
ml	= mililitro
l	= litro

Murdoch Books® Australia, GPO Box 1203, Sydney NSW 2001
Título original: Cheesecakes, Tartlets & Trifles

© M KLICZKOWSKI PROMOCIONES EDITORIAL, S.L.
La Fundición, 15, Polígono Industrial Santa Ana
28529 Rivas-Vaciamadrid, Madrid
Tel.: +34 91 666 50 91
Fax: +34 91 301 26 85
mdybooks@mdybooks.com

Traducción del inglés: Miguel Ortega. Revisión por J. Miguel Sorolla de Gracia
Redacción y maquetación: J. Miguel Sorolla de Gracia, Pilar Sedwachman
Impresión y encuadernación: Sing Cheong Printing Co. Ltd.
Impreso en Hong Kong
ISBN 8-95625-143-2

Encontrará información sobre este y otros títulos de la editorial en nuestro catálogo:
www.mdybooks.com

Tartas y Pasteles de Queso

M KLICZKOWSKI

Tartas de queso

Jugosas y deliciosas, resultan siempre un postre perfecto. Le mostramos una amplia variedad, unas horneadas y otras simplemente enfriadas en la nevera. Los sabores abarcan desde los penetrantes del limón o del pomelo hasta el sutrueso chocolate, pasando por el mango, la piña, la fresa o el arándano.

Tarta de queso al horno con nata agria

Preparación: 30 min
Cocción: 50 min
Raciones: 8-10

250 g de galletas de frutos secos
1 cucharadita de mezcla de especias
100 g de mantequilla, fundida

Relleno
500 g de queso cremoso
⅔ de taza de azúcar
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 cucharada de zumo de limón
4 huevos

Cobertura
1 taza de nata agria
½ cucharadita de esencia de vainilla
3 cucharaditas de zumo de limón
1 cucharada de azúcar
nuez moscada para espolvorear

1. Forre con papel de aluminio la base de un molde redondo desmontable; engrásselo con aceite. Triture bien las galletas en la batidora durante 30 segundos; páselas a un cuenco mediano. Añada las especias y la mantequilla y remueva para mojar toda la galleta. Ponga esta mezcla en el molde apretándola contra la base y las paredes; métalo en la nevera 20 minutos o hasta que esté firme.
2. **Para el relleno:** precaliente el horno a 180° C. Con la batidora de varillas, bata el queso hasta que quede fino; añada el azúcar, la vainilla y el zumo y bata hasta que la mezcla esté homogénea. Eche los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada adición.
3. Vierta esta mezcla en el molde y hornéela durante 45 minutos, hasta que la tarta resulte firme al tacto; sáquela del horno.

Tarta de queso al horno con nata agria

4. Para la cobertura: mezcle la nata agria con la esencia, el zumo y el azúcar; extiéndala sobre la tarta caliente y espolvoree la nuez moscada; hornéela otros 7 minutos, déjela enfriar y métala en la nevera hasta que esté firme.

Otras coberturas

De mango
Disponga sobre la cobertura fría de nata agria unas rodajas finas de mango fresco, bien escurridas si son en conserva. Ponga en un cazo el contenido de un frasco de gelatina de frutas para niños y remueva al fuego hasta que se licúe; pinte el mango con la gelatina y métala en la nevera hasta que se cuaje.

De cereza
Escurra el contenido de una lata de 425 g de cerezas negras. Reserve la mitad del almíbar; ponga las cerezas sobre la tarta. Deslíe 1 cucharaditas de harina de maíz con un poco del almíbar; póngalo en un cazo al fuego con el resto del almíbar, removiendo hasta que hierva y se espese; enfríe. Pinte sobre las cerezas y refrigere hasta que se cuaje.

De cítricos
Con un pelaverduras, pele 2 naranjas, 2 limas y 1 limón; corte las peladuras en tiras finas. Ponga en un cazo al fuego ½ de taza de azúcar con ⅓ de taza de agua; remueva sin dejar que hierva hasta que se disuelva. Lleve luego a ebullición, baje el fuego y añada las tiras de las frutas; deje cocer a fuego lento durante 3 minutos, hasta que el almíbar se espese un poco y las tiras se ablanden sin que le den color. Ponga las tiras escurridas sobre la tarta.

De arándanos
No ponga la cobertura de nata agria. Monte bien firme ⅔ de taza de nata líquida y extiéndala sobre la tarta de queso; cubra con arándanos frescos y espolvoree con azúcar glas.

De manzana caramelizada
Funda 60 g de mantequilla en una cazuela de fondo grueso; añada 2 manzanas verdes peladas y cortadas en rodajas finas y remueva a fuego fuerte hasta que empiecen a ablandarse. Agregue ⅓ de taza de azúcar morena y remueva a fuego flojo hasta que se disuelva; deje cocer a fuego lento durante 3 minutos, o hasta que se forme un almíbar espeso y las manzanas cojan un color acaramelado. Deje enfriar y coloque las manzanas sobre la tarta.

De fresa
Decore la tarta con 400 g de fresas cortadas en rodajas; barnicelas con ¼ de taza de mermelada de fresa derretida. Meta la tarta en la nevera hasta que se cuaje.

De frutas
No ponga la cobertura de nata agria. Cubra la tarta con ⅔ de taza de nata montada. Ponga en la parte exterior 2 kiwis en rodajas solapándolas en forma de corona; después, forme un círculo con fresas cortadas por la mitad y luego en rodajas; ponga medios melocotones en conserva bien escurridos (como para un flan de frutas francés) en dirección hacia el centro. Ponga en éste unos arándanos frescos. Derrita ¼ de taza de mermelada de albaricoque, enfríela y pinte con ella las frutas. Refrigere la tarta hasta que se cuaje.

De caramelo
No ponga la cobertura de nata agria. Ponga un cazo al fuego con 60 g de mantequilla y ¼ de taza bien prieta de azúcar morena; remueva hasta disolver el azúcar. Agregue 2 cucharaditas de harina de maíz desleída en ⅓ taza de agua; remueva hasta que la salsa hierva y se espese. Retire del fuego, espolvoree dentro 1 cucharadita de gelatina en polvo; póngalo de nuevo al fuego y remueva hasta que se disuelva. Cuando la mezcla esté fría, extiéndala con cuidado sobre la tarta. Refrigere hasta que se cuaje.

Tarta de queso y pomelo

Tarta de queso y pomelo

Preparación: 35 min + 4 h en la nevera
Cocción: ninguna
Raciones: 6

375 g de queso cremoso
½ de taza de azúcar
⅔ de taza de zumo o concentrado de pomelo
1 cucharada de gelatina
1½ tazas de nata líquida, montada firme
¼ de taza de agua
50 g de mantequilla, fundida
125 g de galletas de jengibre, machacadas
1 cucharada de azúcar morena

1. Pinte con aceite un molde redondo desmontable de 20 cm. Bata con la batidora de varillas el queso con el azúcar hasta que queden cremosos; añada poco a poco el zumo o el concentrado de pomelo, batiendo bien después de cada adición.
2. Espolvoree la gelatina en un cazo con el agua y póngalo al baño María hasta que se disuelva. Añada la gelatina a la mezcla de queso y mezcle todo bien.
3. Incorpore la nata montada y vierta la mezcla en el molde; métala en la nevera durante 15 minutos.
4. Mezcle en un cuenco la mantequilla, las galletas machacadas y el azúcar; apriete bien la mezcla sobre la superficie de la tarta y métala en la nevera 3-4 horas hasta que se cuaje. Dé la vuelta a la tarta sobre una fuente y decore con nata montada y tiras de limón.

Apriete la mezcla de galletas y mantequilla sobre la base y las paredes del molde.

Remueva la gelatina en un cuenco al baño María hasta que se disuelva.

Tarta de queso con remolinos de frambuesa

Preparación: 40 min + 4 h en la nevera
Cocción: ninguna
Raciones: 8-10

250 g de galletas de frutos secos
90 g de mantequilla

Relleno
¼ de taza de agua
2 cucharadas de gelatina
500 g de queso cremoso desnatado
⅓ de taza de zumo de limón
½ taza de azúcar
1¼ tazas de nata, batida
250 g de frambuesas congeladas
2 cucharadas de azúcar, extra

1. Forre con papel de aluminio la base de un molde redondo desmontable de 22 cm; engrásela con aceite. Triture las galletas en la picadora durante 20 segundos, hasta que estén bien desmigadas; páselas a un cuenco mediano, añada la mantequilla y mézclelas bien. Ponga esta mezcla en el molde preparado apretándola con fuerza contra el fondo y las paredes. Métalo en la nevera durante 20 minutos, o hasta que la mezcla esté firme.

2. Para el relleno: ponga agua en un cuenco pequeño, espolvoree la gelatina y ponga el cuenco sobre otro con agua hirviendo; remueva hasta que la gelatina se disuelva. Enfríe ligeramente.

3. Bata el queso con la batidora de varillas hasta que esté blando; agregue el zumo y el azúcar y siga batiendo hasta que la mezcla quede homogénea. Incorpore suavemente la nata batida.

4. Bata en la batidora las frambuesas con el azúcar extra hasta que la mezcla esté fina. Incorpore la mitad de la gelatina a la mezcla de queso y la otra mitad a la mezcla de frambuesa. Vierta las dos mezclas en el molde y remueva con una aguja larga formando remolinos. Métalo en la nevera durante 4 horas, o hasta que se cuaje la tarta; decórela con nata montada y frambuesas.

Consejo

Si lo prefiere, puede machacar las galletas poniéndolas entre dos hojas de papel o en una bolsa de plástico y pasándolas luego el rodillo de amasar.

Tarta de queso con remolinos de frambuesa

Añada al queso el zumo y el azúcar; bata hasta que la mezcla esté homogénea.

Haga remolinos con las mezclas de queso y frambuesa sobre la base de galletas.

Tarta de queso con chocolate, plátano y ron

Preparación: 40 min + 1-2 h en la nevera
Cocción: 45 min
Raciones: 8

180 g de galletas de chocolate
90 g de mantequilla, fundida

Relleno
375 g de queso cremoso
½ de taza de azúcar morena
¾ de taza de plátano machacado (1 grande)
2 cucharadas de harina de maíz
3 huevos
1 cucharada de ron
2 cucharadas de nata agria
80 g de chocolate negro, fundido
nata montada
1 plátano, extra

1. Forre un molde cuadrado de 23 cm con papel de aluminio; pinte la base y las paredes con aceite. Triture las galletas en la batidora hasta que estén bien desmigadas; páselas a un cuenco, agregue la mantequilla y mezcle bien todo. Presione esta mezcla sobre la base del molde y métala en la nevera hasta que esté firme.
2. Para el relleno: precaliente el horno a 180° C. Bata el queso con la batidora de varillas hasta que quede ligero y cremoso; agregue el azúcar, el plátano y la harina y bata hasta que no queden grumos. Añada los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada añadido; eche el ron, la nata agria y el chocolate enfriado y bata hasta que todo esté bien mezclado.
3. Vierta esta mezcla en el molde y hornéela 45 minutos, o hasta que se cuaje sin cocerse en exceso. Enfríe la tarta y métala en la nevera hasta que esté firme. Sírvala en porciones cuadradas adornadas con nata montada y rodajas de plátano.

Tarta helada de queso con moca

Preparación: 40 min + 4 h en el congelador
Cocción: ninguna
Raciones: 10-12

125 g de galletas de chocolate
60 g de mantequilla, fundida

Relleno
1 taza de queso ricotta
250 g de queso cremoso
1 taza de azúcar refinada
3 huevos, separados las claras de las yemas
6 cucharaditas de café soluble
1 cucharada de agua
125 g de chocolate negro, fundido
1 taza de nata, batida ligeramente

1. Forre la base de un molde redondo desmontable de 24 cm con papel de aluminio y engrásela con aceite. Triture las galletas en la batidora durante 20 segundos o hasta que estén bien desmigadas; páselas a un cuenco mediano, añada la mantequilla y remueva hasta que estén bien mezcladas. Apriete esta pasta en la base del molde preparado y métalo en la nevera 20 minutos o hasta que esté bien firme.
2. **Para el relleno:** con la batidora de varillas, bata los quesos en un cuenco grande hasta obtener una mezcla fina; agregue el azúcar y bata bien. Añada las yemas y bata hasta que la mezcla quede fina. Disuelva el café en el agua y viértalo en la mezcla de quesos con el chocolate fundido; mezcle todo bien.
3. Con la batidora de varillas, monte las claras a punto de nieve suave. Incorpore suavemente la nata montada a la mezcla de queso y luego las claras. Ponga esta preparación en el molde, tape con plástico transparente y métalo en el congelador 4 horas, o hasta que la tarta esté bien congelada. Decore con nata montada y corazones de chocolate y espolvoree con cacao tamizado.

Tarta helada de queso con moca (arriba) y Tarta de queso con chocolate, plátano y ron

Tarta de queso y limón

Preparación: 30 min + 2 h en la nevera
Cocción: 50 min
Raciones: 12

250 g de galletas de frutos secos
80 g de mantequilla
2 cucharaditas de ralladura de limón

Relleno
250 g de queso cremoso
200 g de queso ricotta
1 taza de azúcar
2 cucharadas de harina de maíz
3 huevos
1 cucharada de ralladura de limón
½ de taza de zumo de limón
¾ de taza de nata agria

Cobertura
500 g de fresas, partidas por la mitad
½ de taza de mermelada de fresa

1. Forre un molde rectangular de 20x30 cm con papel de aluminio. Triture las galletas en la batidora durante 20 segundos o hasta que estén bien desmigadas; páselas a un cuenco mediano, añada la mantequilla y la ralladura y menéclas bien. Ponga la mezcla en el molde y apriétela contra la base; déjelo en la nevera 20 minutos.
2. Para el relleno: precalienta el horno a 180° C. Bata los dos quesos con la batidora de varillas hasta que quede una crema fina; agregue el azúcar y la harina y bata hasta que esté homogénea. Añada los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada adición. Ponga la ralladura, el zumo y la nata agria y bata hasta que se incorporen bien. Vierta esta mezcla en el molde y hornee 50 minutos, o hasta que se cuaje pero quede jugosa; deje enfriar y métala en la nevera hasta que esté firme.
3. Reparta las medias fresas sobre la superficie de la tarta. Caliente la mermelada en un cazo a fuego lento hasta que se licúe; pinte con esta glasa las fresas. Meta la tarta en la nevera hasta que la glasa se solidifique; córtela en 12 cuadrados.

Tarta ligera de queso Ricotta

Preparación: 35 min + 1-2 h en la nevera
Cocción: 50 min
Raciones: 8-10

250 g de galletas
125 g de mantequilla, fundida
½ cucharadita de nuez moscada molida

Relleno
250 g de queso ricotta
250 g de queso cremoso
¾ de taza de azúcar
2 cucharadas de harina de maíz
3 huevos
1 taza de nata agria
2 cucharaditas de ralladura de naranja
170 g (¾ de taza) de pulpa de fruta de la pasión en conserva

1. Precaliente el horno a 180° C. Forre con papel de aluminio la base de un molde redondo desmontable de 23 cm; unte con aceite la base y las paredes. Triture las galletas en la batidora durante 30 segundos; páselas a un cuenco. Añada la mantequilla y la nuez moscada y mezcle bien. Ponga la mezcla en el molde apretándola contra la base y las paredes; métala 20 minutos en la nevera hasta que esté firme.
2. Para el relleno: bata los quesos con la batidora de varillas hasta que estén cremosos. Añada el azúcar y la harina y bata hasta que la mezcla esté homogénea. Agregue los huevos de uno en uno, batiendo bien tras cada añadido. Añada la nata agria, la ralladura y la pulpa de fruta de la pasión; siga batiendo hasta que la mezcla esté fina. Viértala en el molde y hornéela 50 minutos o hasta que se cuaje. Deje enfriar y métala en la nevera hasta que esté firme. Decore con nata montada y tiras de piel de limón.

Tarta ligera de queso ricotta *(arriba) y Tarta de queso y limón*

Tarta de queso enrejada con pasas

Preparación: 40 min + 1-2 h en la nevera
Cocción: 1 h y 10 min
Raciones: 8-10

¾ de taza de harina común
½ taza de harina de fuerza
¼ de taza de harina de maíz
2 cucharadas de polvo para natillas
¼ de taza de azúcar glas
125 g de mantequilla, en trocitos
1 huevo
1 cucharada de agua

Relleno
250 g de queso cremoso
125 g de queso ricotta
⅓ de taza de azúcar
1 cucharadita de ralladura de limón
2 huevos
2 cucharadas de nata agria
⅓ de taza de pasas sultanas

1. Bata en la batidora las harinas con el polvo para natillas, el azúcar y la mantequilla durante 30 segundos, o hasta que la mezcla tenga un aspecto migoso. Añada el huevo y un poquito de agua para que los ingredientes se amalgamen al batirlos. Trabaje suavemente esta masa en una superficie un poco enharinada hasta que quede homogénea. Tápela con plástico transparente y métala en la nevera 20 minutos hasta que quede firme.
2. Ponga ¾ partes de la masa entre dos hojas de papel vegetal y pásela el rodillo hasta que pueda cubrir la base y las paredes de un molde desmontable engrasado de 22 cm; póngala en el molde y métalo en el horno a 210° C (de gas, a 190° C) durante 10 minutos, o hasta que la masa esté cocida del todo. Enfríela.
3. **Para el relleno:** baje el horno a 180° C. Bata los quesos con la batidora de varillas en un cuenco grande hasta que queden cremosos. Añada el azúcar y la ralladura de limón y bata hasta incorporarlos; agregue los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada adición. Eche la nata agria y mezcle bien; incorpore las sultanas y vierta la mezcla sobre la masa horneada.
4. Estire el resto de la masa para formar un rectángulo de 26 cm de largo y 4 mm de espesor. Córtela a lo largo en tiras de 1,5 cm de ancho; ponga las tiras formando un enrejado sobre la mezcla de queso y apriete los extremos sobre la masa cocida. Hornee durante 1 hora o hasta que esté firme al tacto. Córtela en cuñas y decore con nata montada espolvoreada con canela o nuez moscada.

Pastelillos de tarta de queso con albaricoque

Preparación: 30 min + 3 h en la nevera
Cocción: ninguna
Raciones: 12

200 g de galletas de soda enrejadas

Relleno
200 g de orejones de albaricoque picados
1¼ tazas de agua hirviendo
½ taza de azúcar
¼ de taza de agua
1 cucharada de gelatina
500 g de queso cremoso
½ taza de azúcar, extra
⅓ de taza de zumo de limón
½ taza de nata agria
1 taza de nata, un poco batida

1. Forre con papel de aluminio un molde rectangular de 20x30 cm. Cubra la base con las galletas y recorte las sobrantes para rellenar los huecos.
2. **Para el relleno:** ponga los orejones picados en un caso, cúbralos con agua hirviendo y déjelos en remojo 15 minutos. Añada el azúcar y remuevа a fuego lento hasta que se disuelva. Lleve a ebullición, baje el fuego al mínimo y deje cocer hasta que el albaricoque se ablande y apenas quede líquido. Deje enfriar un poco y bátalo en la batidora hasta que quede un puré fino.
3. Ponga agua en un cuenco pequeño al baño María, espolvoree la gelatina y remuevа hasta que se disuelva; deje que se enfríe un poco.
4. Bata el queso en un cuenco grande para ablandarlo; agregue el azúcar extra, el zumo de limón y la nata agria y siga batiendo hasta que la mezcla quede homogénea. Añada el puré de albaricoque y la mezcla de gelatina; mézclelos bien e incorpore con movimientos suaves la nata batida. Extienda esta mezcla sobre la base de galleta y meta la tarta en la nevera 3 horas, o hasta que esté firme. Córtela en 12 trozos alargados.

Tarta de queso enrejada con pasas (izquierda) y Pastelillos de tarta de queso con albaricoque

Tarta de queso Nueva York

Preparación: 40 min + 2 h en la nevera
Cocción: 1 h y 10 min
Raciones: 10-12

Masa
½ taza de harina de fuerza
1 taza de harina común
¼ de taza de azúcar
1 cucharadita de ralladura de limón
80 g de mantequilla
1 huevo

Relleno
750 g de queso cremoso
1 taza de azúcar
¼ de taza de harina
2 cucharaditas de ralladura de naranja
2 cucharaditas de ralladura de limón
4 huevos
¾ de taza de nata líquida

1. Ponga en la batidora las harinas con el azúcar, la ralladura y la mantequilla: bata durante 30 segundos o hasta que la mezcla tenga aspecto migoso. Añada el huevo y bata un poco hasta que todos los ingredientes se amalgamen. Pase la mezcla a una superficie enharinada y amásela un poco; tápela con plástico transparente y métala en la nevera 20 minutos hasta que esté firme.
2. Póngala luego entre dos hojas de papel vegetal y pásela el rodillo hasta que pueda cubrir la base y las paredes de un molde redondo desmontable de 22 cm; ajústela bien en el molde y recorte los bordes. Hornéela a 210° C (de gas, a 190° C) durante 10 minutos, o hasta que la masa esté bien cocida pero sin que llegue a dorarse. Enfríela.
3. **Para el relleno:** baje el horno a 180° C. Bata el queso en un cuenco grande con la batidora de varillas hasta que quede una crema fina. Añada el azúcar, la harina y las ralladuras y bata hasta conseguir una mezcla homogénea. Agregue los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada adición. Eche la nata y bata hasta que esté bien mezclada. Vierta la mezcla sobre la masa cocida en el molde; hornéela 1 hora o hasta que esté firme al tacto. Deje enfriar y métala en la nevera hasta que adquiera una consistencia firme. Decore con nata y frambuesas.

Tarta de queso y piña

Preparación: 30 min + 4 h en la nevera
Cocción: ninguna
Raciones: 6

Base
200 g de galletas dulces
160 g de mantequilla, fundida

Relleno
250 g de queso cremoso
400 g de leche condensada
2 cucharaditas de gelatina
½ de taza de agua fría
1 lata de 425 g de piña troceada, escurrida
2 cucharaditas de ralladura de limón
½ de taza de zumo de limón

1. Pinte con mantequilla fundida o aceite un molde redondo desmontable de 20 cm. Triture las galletas en la batidora 15 segundos, o hasta que estén bien desmigadas; agregue la mantequilla y bata 15 segundos más. Ponga esta mezcla en el molde apretándola contra la base y las paredes; alise la superficie con el fondo de un vaso. Enfríela.
2. **Para el relleno:** bata el queso con la batidora de varillas hasta que quede ligero y cremoso; agregue poco a poco la leche condensada y siga batiendo hasta que la mezcla quede homogénea.
3. Disuelva la gelatina sobre un cuenco con agua al baño María. Añada la piña, la ralladura, el zumo de limón y la mezcla de gelatina; bata hasta mezclar todo bien. Vierta la mezcla en el molde y alise la superficie.
Meta el molde en la nevera durante 4 horas, hasta que la tarta se cuaje. Decore con nata montada y trocitos de piña confitada.

Tarta de queso y piña (arriba) y Tarta de queso Nueva York

Tarta de queso con arándanos y limón

Preparación: 40 min + 15 de reposo
Cocción: 50-55 min
Raciones: 6

1 taza de harina común
una pizca de sal
90 g de mantequilla, en trocitos
1 yema de huevo
1 cucharada de zumo de limón

Relleno
375 g de crema de queso
½ taza de azúcar
2 huevos grandes
2 cucharaditas de ralladura de limón
¼ de taza de zumo de limón
1 cucharada de harina de maíz
½ taza de nata espesa (o de nata agria)
1 cestita (250 g) de arándanos
½ taza de nata, extra
1 cestita (250 g) de arándanos, extra

1. Precaliente el horno a 180° C. Pinte con mantequilla fundida o aceite un molde redondo desmontable de 22 cm; forre la base con papel vegetal y engrásela. Bata en la batidora la harina con la sal y la mantequilla durante 30 segundos, o hasta que la mezcla esté fina y migosa. Añada la yema de huevo y el zumo de limón; bata otros 10 segundos, o hasta que los ingredientes se amalgamen. Vuelque la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y trabájela hasta que quede fina; tápela con plástico transparente y métala en la nevera 15 minutos.
2. Póngala entre dos hojas de papel vegetal y estírela con el rodillo hasta cubrir la base y las paredes del molde. Cubra éste con la masa y ponga encima otra hoja de papel vegetal; extienda sobre el papel una capa de judías o de arroz y meta el molde en el horno durante 10 minutos. Sáquelo y retire el papel y las judías o el arroz; hornéelo otros 10 minutos y deje enfriar la masa.
3. **Para el relleno:** bata con la batidora de varillas el queso, el azúcar y la ralladura hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa. Añada poco a poco el huevo batido, batiendo bien después de cada adición. Agregue el zumo y mezcle bien. Tamice encima la harina de maíz e incorpore la nata. Esparza los arándanos sobre la masa horneada y vierta por encima la mezcla de queso. Hornéelo 50-55 minutos; deje enfriar.
4. Decore con nata alrededor del borde y ponga en el centro los arándanos extra espolvoreados con azúcar glas.

Tarta de arándanos y limón

Bata la yema y el zumo con la harina y la mantequilla hasta que la mezcla esté fina.

Extienda una capa de judías secas o de arroz sobre el papel en el molde.

Agregue poco a poco los huevos a la crema, batiendo bien después de cada adición.

Decore con nata montada alrededor del borde y ponga los arándanos en el centro.

Tartaletas de queso con naranja

Preparación: 40 min + toda la noche en la nevera
Cocción: ninguna
Para 8 tartaletas

Base
250 g de galletas dulces tipo [illegible]
150 g de mantequilla [illegible]

Relleno
50 g de queso crema ablandado
1 cucharada de ralladura de naranja
¼ de taza de leche condensada dulce
2 cucharadas de zumo de limón
1 cucharada de zumo de naranja

1. Pinte 8 flaneras acanaladas de 8x2 cm con mantequilla fundida [illegible]

Para hacer la base: triture las galletas en la batidora durante 30 segundos o hasta que estén bien desmigadas. Agregue la mantequilla y bata otros 30 segundos. Reparta esta mezcla entre las flaneras apretándola firmemente contra la base y las paredes. Póngalas en una [illegible] nevera mientras prepara el relleno.

2. **Para hacer el relleno** corte una rodaja de 2 cm en cada extremo de las naranjas hasta donde empieza la pulpa. Péleles en redondo quitando la parte blanca y luego córtelas en gajos cuidando de quitar la piel que los recubre. Realice toda la operación sobre un cuenco para aprovechar el jugo que suelten. Reserve 2 o 3 gajos para cada tartaletera y corte el resto en trocitos.

3. Bata en un cuenco pequeño con la batidora de varillas el queso y la ralladura de naranja hasta que la mezcla quede ligera y cremosa. Añada poco a poco la leche condensada y los zumos de naranja y limón. Bata a velocidad media unos 5 minutos, o hasta que la mezcla esté homogénea y haya aumentado de volumen. Incorpore los trocitos de [illegible]

4. Reparta la mezcla en las tartaletas y alise su [illegible] superficie; métalas en la nevera toda la noche. Decórelas con una montada [illegible] tiras de cáscara de naranja y los gajos reservados.

Consejo

[illegible]

Pastelillos de tarta de queso con manzana y pasas

Preparación: 1 h + 20 min de reposo
Cocción: 1 h y 10 min
Raciones: 6-8


Masa quebrada
2 tazas de harina
2 cucharadas de azúcar
185 g de mantequilla, en [illegible]
1 yema de huevo
2 cucharadas de agua helada

Relleno
2 manzanas peladas, sin corazón y en dados
½ de taza de azúcar
1 cucharada de zumo de limón
¼ de taza de zumo de naranja
2 cucharadas de mermelada de naranja
½ de taza de pasas sultanas
500 g de queso ricotta
½ taza de azúcar extra
1 cucharada de harina común extra, tamizada
4 huevos, separada la clara de la yema
1 cucharadita de esencia de [illegible]
¼ de taza de nata líquida

1. Precaliente el horno a 180° C. Pinte con aceite una bandejita de 30x25x2 cm. Bata en la batidora la harina con el azúcar y la mantequilla 30 segundos hasta que la mezcla quede fina y mugosa. Agregue la yema y el agua y bata otros 20 segundos hasta que los ingredientes se mezclen. Trabaje la mezcla en una superficie ligeramente enharinada hasta que quede una masa fina y homogénea.

2. Envuelva la masa entre dos hojas de papel vegetal para el rodillo hasta que pueda cubrir la base y las paredes del molde, pinche la base de la masa con un tenedor y hornée 15-20 minutos o hasta que se dore. Deje enfriar. 30 minutos.

3. **Para el relleno:** ponga en una cazuela la manzana, el azúcar, los zumos y la ralladura; tape y cueza la manzana a fuego medio hasta que se ablande. Destape y siga cociendo 3 minutos más para reducir el líquido; agregue las pasas y remueva. Retire del fuego y deje enfriar; escurra el líquido y reserve.

4. Bata el queso en la batidora 20 segundos, agregue el azúcar y el líquido de cocer la manzana y bata 10 segundos más. No bata en exceso. Pasele a un cuenco y agregue la harina extra, las yemas, la vainilla y la nata; mézclelo.

5. Con la batidora de varillas, monte las claras a punto de nieve; incorpórelas suavemente en tres partes a la preparación anterior.

6. Extienda la mezcla de manzana sobre la masa y luego la de queso. Hornee 45 minutos hasta que se cuaje. Deje enfriar y corte la tarta dentro del molde.

Tarta de queso con kiwi

Relleno

Tarta de queso con tres chocolates

Relleno

2. Para hacer el relleno

Tarta de queso con jarabe de arce y pacanas

Preparación: 40 min + 1-2 h en la nevera
Cocción: 35 min
Raciones: 8-10

100 g de galletas dulces
80 g de pacanas
60 g de mantequilla fundida

Relleno
125 g de queso cremoso
2 cucharadas de azúcar moreno
[illegible] de jarabe de arce
cucharaditas de harina de maíz
1 huevo
[illegible] cucharadas de nata agria
½ taza de pacanas picadas

Cobertura
¼ de taza de nata agria extra
[illegible] de jarabe de arce extra
2 cucharadas de azúcar moreno
8-10 pacanas enteras

1. Pinte con aceite un molde para acanalado desmontable de 23 cm. Triture las galletas con las pacanas en la picadora durante 30 segundos, o hasta que estén bien picadas; pase a un cuenco, añada la mantequilla y mezcle todo bien. Apriete esta mezcla contra la base y las paredes del molde; póngalo en una bandeja y métalo en la nevera hasta que la mezcla esté firme.

2. Para hacer el relleno: bata el queso con la batidora de [illegible]. Añada el azúcar, el jarabe y la harina de maíz, bata hasta que la mezcla quede sin grumos. Agregue el huevo y la nata agria, bata hasta que la mezcla quede homogénea e incorpore luego [illegible]. Extienda la mezcla sobre la base del molde y métalo en el horno a 180° C durante 30 minutos, o hasta que la [illegible].

3. Para la cobertura: mezcle en un cuenco pequeño la nata agria, el jarabe y el azúcar; extienda esta mezcla sobre la tarta caliente y ponga las pacanas enteras alrededor del borde. Hornee [illegible] hasta que la nata empiece a cuajarse; entonces, retírela y métala en la nevera hasta que [illegible] hasta montada.

Consejo
Para que las pacanas no se [illegible] un recipiente hermético dentro del congelador.

Tarta de queso con jarabe de arce y pacanas, [illegible] de queso y [illegible]

Tarta de queso y coco

[illegible]
Raciones: 6-8

Base de galleta
[illegible] de trigo [illegible] mantequilla fundida

Relleno
[illegible]

Para la base de galleta
[illegible]
[illegible] hasta que estén bien desmigajadas. Añada [illegible] segundos o hasta que [illegible] esté bien mezclada. [illegible] a las paredes del [illegible] por la [illegible] mezcla [illegible]

2. Para el relleno: bata el [illegible] con la batidora [illegible] quede ligera [illegible] agregue poco a poco [illegible] azúcar [illegible] Bata a velocidad media 5 minutos o hasta que la mezcla quede homogénea y haya [illegible]
Viértala en el molde y alise la superficie; espolvoree la tarta extendida; métala en la nevera toda la noche. Decore con nata montada, cerezas [illegible] frutas de temporada.

Tarta de queso amarmolada con chocolate y naranja

Masa quebrada

Relleno

Tarta de queso con fresas y frambuesas

Base

Relleno

2. Para hacer el relleno

Tarta de queso con albaricoque y jengibre

[illegible]

Relleno

[illegible]

[illegible] Para la base [illegible]

[illegible] mezcla contra la base y las [illegible]

2 [illegible]

3 Para el relleno [illegible]

Tarta de queso enriquecida con chocolate

[illegible]

Base

[illegible]

Relleno

[illegible]

2 Para la base [illegible]

[illegible]

3 Para el relleno [illegible]

Paulovas

Son tartas de merengue crujiente por fuera con un centro blando y esponjoso, cuya ligera textura combina bien con toda clase de frutas. Pruebe también otras combinaciones, como chocolate con pacanas o manzana con natillas y canela.

Paulova básica con ensalada de frutas

[illegible]

Raciones: 6-8

4 claras de huevo

3 cucharaditas de harina

[illegible]

La pulpa de 4 frutas de la pasión

1 Precalienta el horno a 150° C. Forra una bandeja de horno con papel vegetal y marque en él un círculo de 20 cm. En un [illegible] grande y seco, [illegible] claras con la ha[illegible] vasilas a punto de nieve suave; agregue poco a poco [illegible] batiendo unos 5-10 minutos hasta que se disuelva el [illegible] pared del merengue y [illegible] un viraje acabado.

3 Hornee durante [illegible] merengue quede pulido y crujiente; apague el horno, entreabra la puerta y deje que se enfríe dentro el merengue. Ponga por [illegible]

Nidos de merengue con licor de café y fresas

Relleno

Paulova con mango y arandanos

Cobertura

Vacherin con albaricoque y almendras

Preparación: 40 min
Cocción: 45 min
Raciones: 8-10

4 claras de huevo
1 taza de azúcar refinada
1½ cucharaditas de esencia de vainilla
1½ cucharaditas de vinagre blanco
1 taza de almendras molidas

Relleno
200 g de orejones de albaricoque en trozos
1 taza de agua
½ taza de azúcar refinada
30 g de mantequilla

Cobertura
1½ tazas de nata montada
½ taza de orejones de albaricoque en trozos
½ taza de almendras filetadas tostadas

1. Precalienta el horno a 150° C. Forra dos bandejas de horno con papel vegetal y marca en cada una un círculo de 22 cm. Con la batidora de varillas, bata las [illegible] pequeño y seco; agregar poco a poco el azúcar, batiendo bien después de cada adición. Siga batiendo durante 5 minutos, o hasta que se disuelva el azúcar y la mezcla quede espesa y brillante. Incorpore con movimientos suaves la esencia de vainilla, el vinagre y las almendras.

2. Reparta el merengue entre los círculos de las dos bandejas, hornee durante 45 minutos, o hasta que el merengue quede pálido y crujiente. Apague el horno y déjelos enfriar dentro con la puerta entreabierta.

3. **Para el relleno:** ponga los orejones con el agua en un cazo y remueva a fuego medio hasta que empiecen a ablandarse. Agregue el azúcar y deje que cuezca a fuego lento sin tapar durante 3-5 minutos, o hasta que se haya consumido casi todo el líquido. Bata esta mezcla en la batidora hasta que quede fina, añada la mantequilla y bata hasta que se derrita y la mezcla quede homogénea. Deje enfriar.

4. **Para montarla:** ponga un disco de merengue en la fuente y extienda por encima la mezcla de melocotón, cubra luego con la mitad de la nata montada y ponga encima el otro disco de merengue. Extienda el resto de la nata y decore con los trozos de orejones y las almendras. Consérvela en la nevera hasta que la vaya a servir.

Rollo de merengue con frambuesas y chocolate blanco

Preparación: 35 min + 30 min en la nevera
Cocción: 10 min
Raciones: 6-8

4 claras de huevo
¾ de taza de azúcar refinada

Relleno
125 g de queso cremoso
½ de taza de nata agria
25 g de chocolate blanco fundido
25 g de frambuesas

1. Precalienta el horno a 180° C. Forra con papel vegetal la base y las paredes largas de una bandeja de 25x30 cm. Con la batidora de varillas y en un cuenco grande y seco, bata las claras a punto de nieve; cuando estén a medio montar, agregue en varias tandas el [illegible] mente después de cada adición. Bata unos 5 minutos hasta que se disuelva el azúcar y el merengue quede espeso y brillante.

2. Extienda esta mezcla en el molde y hornéela durante 10 minutos, o hasta que se dore un poco y esté firme al tacto. Vuelque el merengue con decisión pero cuidadosamente sobre una hoja de papel vegetal espolvoreado con azúcar, deje que se enfríe.

[illegible] merengue [illegible] chocolate [illegible]

3. **Para el relleno:** con la batidora de varillas, haga una crema ligera con el queso y la nata agria en un cuenco pequeño. Agregue el chocolate blanco frío y bata otra vez hasta que la mezcla quede homogénea. Extiéndala sobre la base de merengue, dejando un reborde de 1 cm sin rellenar, y cubra con una capa de frambuesas. Enrolle con cuidado el merengue desde un extremo corto, ayudándose con el papel vegetal. Envuélvalo bien apretado en una hoja de papel con azúcar y luego en plástico; métalo en la nevera hasta que esté firme. Córtelo antes de servirlo.

Tarta de merengue con Mousse de chocolate

Preparación: 50 min
Cocción: 45 min
Raciones: 10-12

Relleno
300 g de chocolate
6 yemas de huevo
4 cucharadas de
4 cucharadas de azúcar
montada

1. Precalienta el horno a

hoje en la cuarta una línea alargadas separadas entre sí 3 cm. Con la manilla de rallas, bata a punto de

cada adición. Bata unos

2. Divida el mer

merengue

4. Para el relleno

de la tarta con los

Paulova de mármol

Preparación: 40 min
Cocción: 1 h y 15 min
Raciones: 8

6 claras de huevo
45 cucharaditas de crémor tártaro
1 1/2 tazas de azúcar refinada
1 cucharada de harina de maíz
1 [illegible] de [illegible] de limón
5 cucharaditas de café soluble
1 cucharada de agua hirviendo

1. Precalienta el horno a 180° C. Pinte una placa pastelera de 32x28 cm con mantequilla fundida o aceite y fórrela con papel vegetal. Dibuje en el papel un círculo de 22 cm.
2. Con la batidora de varillas, bata las claras con el crémor tártaro a punto de nieve suave, incorpore poco a poco el azúcar, batiendo bien tras cada añadido hasta que la mezcla quede espesa y brillante y el azúcar se haya disuelto.
3. Tamice la harina de maíz sobre la mezcla, agregue el [illegible] de limón e incorpóre lo todo con una cuchara de metal. Reparta la mezcla en dos cuencos y ponga en uno de ellos el café disuelto con el agua; mezcle bien.
4. Ponga cucharadas alternas de la mezcla de café y de la mezcla clara dentro del círculo de la bandeja; pinche la superficie con un tenedor para esponjarla. Baje la temperatura del horno a 150° C y hornee la *paulova* durante 1 1/4 horas, hasta que esté crujiente y dorada por fuera. Apague el horno y deje enfriar del todo con la puerta ligeramente entreabierta.
5. Decore la *paulova* con [illegible] montada, granos de café bañados en chocolate y cacao en polvo.

Pastel de Paulova con pacanas

Preparación: 45 min
Cocción: 50-55 min
Raciones: 6

[illegible] de [illegible]
una pizca de sal
1/2 taza de azúcar refinada
1/2 cucharadita de esencia de vainilla
[illegible]
rodajas de albaricoque y [illegible]

Relleno de pacanas
1/3 de taza de azúcar
2 cucharadas de agua
1/4 de taza de pacanas picadas
1 1/2 tazas de nata montada

1. Precalienta el horno a 150° C. Pinte con mantequilla fundida o aceite una placa pastelera de 32x28 cm y fórrela con papel vegetal. Dibuje un círculo de 20 cm en el papel.
2. Con la batidora de varillas, bata las claras de huevo con la sal a punto de nieve suave en un cuenco pequeño y seco; agregue poco a poco el azúcar, batiendo constantemente hasta que la mezcla quede espesa y brillante y el azúcar se haya disuelto. Incorpore la esencia y las pacanas en trozos.
3. Extienda la mezcla en el círculo de la placa y hornee la 50-55 minutos, o hasta que esté firme y ligeramente dorada. Apague el horno y deje enfriar dentro con la puerta entreabierta.
4. **Para el relleno:** ponga el azúcar con el agua en un cazo de fondo grueso a fuego bajo y remueva, sin que llegue a hervir, hasta que el azúcar se disuelva y se forme un caramelo bien dorado. Retire el cazo del fuego, agregue las pacanas y remueva. Vierta la mezcla en una placa engrasada forrada con papel de aluminio y deje que se enfríe del todo. Pase el rodillo por las pacanas caramelizadas para trocearlas e incorpórelas a la nata montada.
5. Extienda el relleno sobre la *paulova* y decore con rodajas de albaricoque y melocotón. Deje reposar 10-15 minutos para que se ablande un poco y sírvala.

Pastel de paulova con pacanas (arriba) y Paulova de mármol

Pastelillos de Paulova con fresas

Preparación: 25 min
Cocción: 45 min
Raciones: 8-10

6 claras de huevo
[illegible] tazas de azúcar refinada
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 cucharadita de vinagre
[illegible] de nata
Rellenos
250 g de fresas pequeñas
[illegible] 250 g de [illegible]
[illegible] de 200 g de frambuesas

1. Precalienta el horno a 150° C. Forra con papel vegetal un molde [illegible] de 20x30 cm. Con la batidora de varillas [illegible] grande y seco, bata las claras a punto de nieve suave; agregue poco a poco el azúcar batiendo con [illegible] después de [illegible]. Siga batiendo unos 5-10 minutos hasta que la mezcla quede espesa y brillante y el azúcar se haya disuelto. Incorpore la esencia de vainilla y el vinagre; mezcle bien.
2. Extienda la mezcla en el molde y meterlo en el horno durante 45 min hasta que quede pálida y crujiente. Déjela enfriar dentro del horno apagado con la puerta entreabierta. Desmóldela, cubrala con la nata montada y decore [illegible] las fresas y frambuesas. Metala en la nevera hasta que la vaya a servir.

Torre de merengue en capas con chocolate y bayas

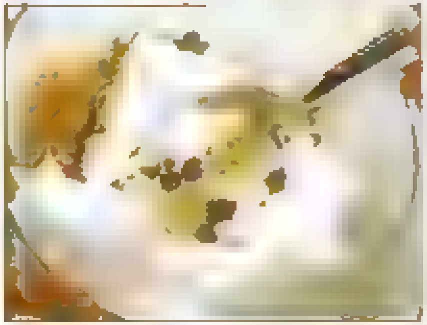
Preparación: 40 min
Cocción: 45 min
Raciones: 8-10

6 claras de huevo
[illegible] tazas de [illegible] refinada
140 g de chocolate negro para fundir
[illegible]
fresas en cuartos
fresas y frambuesas extra para adornar
[illegible]

1. Precalienta el horno a 150° C. Forra tres placas pasteleras con papel vegetal, dibuje en cada una un círculo de 22 cm. Con la batidora de varillas, bata las claras a punto de nieve suave en un cuenco grande y seco, agregue el azúcar poco a poco y bata constantemente después de cada añadido. Siga batiendo unos 5 minutos, o hasta que la clara quede espesa y brillante y se haya disuelto toda el azúcar.
2. Reparta el merengue en [illegible] de las placas y hornéelos durante 45 minutos, o hasta que queden pálidos y crujientes. Deje enfriar el merengue dentro del horno apagado con la puer[illegible]
[illegible] agua en [illegible] a fuego lento hasta que se funda y quede [illegible]. Enfríe un poco hasta que empiece a espesarse y extiéndalo sobre dos de los discos de merengue. Deje que se enfríe.
4. Ponga uno de los discos con chocolate en una fuente, extienda por encima un tercio de la nata [illegible] y cubra con la [illegible] de las bayas. Ponga encima el otro disco con chocolate, extienda [illegible] de la nata restante y cubra con las demás bayas. Cubra éstas con el tercer disco de merengue y extienda la nata restante por encima. Decore con más bayas y meta la tarta en la nevera; espolvoree con cacao y córtela en cuñas para servirla.

Torre de merengue en capas con chocolate y bayas (arriba) y Pastelillos de paulova con fresas

[illegible]



[illegible]

Paulova de chocolate y pacanas

Preparación: 40 min [illegible]

[illegible]

[illegible] ...n. Ponga en un cuenco pequeño [illegible] el chocolate [illegible]. Con la batidora de varillas [illegible] en un cuenco pequeño y seco las claras con el tartárico a punto de nieve [illegible]

[illegible] vinagre en la mezcla. Mezcle un tercio [illegible]

[illegible] del merengue [illegible] hacia el centro. Hornee durante 1¼ horas o hasta que el merengue esté bien firme por arriba. Déjelo enfriar en el horno apagado con la puerta [illegible]

Nota: En vez de pacanas puede utilizar nueces o pistachos troceados para hacer esta *paulova*.

Consejo
La mayoría de los [illegible] que pueden hacerse con varios días de antelación y conservarse tapados en sitio seco. Si se ablandan caliéntelos en el horno a temperatura moderada.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Paulovas de café con Mousse de chocolate blanco

Preparación: 40 min
Cocción: 45 min
Raciones: 6

4 claras de huevo
1 taza de azúcar refinada
1 cucharada de café soluble
1 cucharadita de agua

Cobertura
300 g de crema de [illegible] de huevo
[illegible]
1 vasito de [illegible]
½ de taza de nata montada
250 g de fresas pequeñas
[illegible]

1. Precalienta el horno a 150° C. Forre dos placas pasteleras con papel vegetal. Con la batidora de varillas, bata las claras a punto de nieve suave en cuenco grande seco, añada poco a poco el azúcar batiendo constantemente después de cada adición. Continúe batiendo unos 5-10 minutos hasta que la clara quede espesa y brillante y se haya disuelto el azúcar. Incorpore suavemente a la mezcla el café disuelto con el agua.
2. Divida el merengue en [illegible] partes y repártalas en las placas con una distancia [illegible] 5 cm. Dé[illegible] forma regular a[illegible]ando las paredes y la superficie con un cuchillo de punta redonda para formar seis pequeñas [illegible] Hornéelas durante 45 minutos, o hasta que queden pálidas y crujientes. Deje[illegible] entrar en el horno apagado con la puerta entreabierta.
3. **Para la cobertura:** ponga el chocolate fundido y enfriado en un cuenco mediano, agregue las yemas y remueva hasta que la mezcla quede homogénea. Incorpore la nata montada y meta esta mezcla en la nevera hasta que esté firme lisa antes de servir. Ponga por encima de la *paulova* [illegible] cucharadas de la *mousse* de chocolate y adorne con las fresas.

Rollo de Paulova

Preparación: 40 min
Cocción: 12-15 min
Raciones: 4-6


4 claras de huevo
½ taza de [illegible] refinada
1 cucharadita de esencia de [illegible]
1½ taza de [illegible] montada
2 cucharadas de azúcar glas
1 cucharada de [illegible]
7-8 frutas de la pasión

1. [illegible] 180° C. P[illegible] ra de 30x25 cm [illegible] mantequilla fundida o [illegible] aceite. Forre la base y las paredes con papel vegetal y engrase este. Espolvoree [illegible] reme la sobrante.
2. Con la batidora de varillas, bata las claras a punto de nieve suave en un cuenco pequeño y seco [illegible] agregue poco a poco el azúcar, sin dejar de batir hasta que la mezcla quede espesa y brillante y el a[illegible]. Agregue la [illegible] esencia bien.
3. Extienda e[illegible] mezcla en molde y hornéelo unos [illegible] min, o hasta que esté bien y este bien dorada. Vuelque el merengue sobre una hoja de papel engrasado [illegible] espolvoreado con azúcar glas. Deje que se enfríe.
4. Mezcle en un cuenco la nata montada, el azúcar glas, el jerez y la pulpa de las frutas de la pasión. Extienda este relleno sobre el merengue frío, dejando 2 cm sin rellenar todo alrededor. Con la ayuda de papel, enrolle el merengue desde el extremo corto. Corte en rebanadas.

Nota: [illegible] enrollarlo, o de [illegible] puede romperse.

Rollo de paulova (arriba) y Paulovas de café con mousse de chocolate blanco

Nidos de merengue con manzana, natillas y canela

Natillas

Manzana acaramelizada

Paulova de la abuela

3 Para hacer las natillas

4 Para hacer la manzana acaramelizada

Paulova de albaricoque y limón

[illegible]

[illegible]

Relleno

4 yemas de huevo

[illegible]

2 cucharadas de harina de maíz

1 lata de 425 g de albaricoques en mitades, en puré

2 cucharaditas de zumo de limón

2 cucharaditas de ralladura muy fina de naranja

1. Precaliente el horno a 180° C. Pinte una placa pastelera de 32x28 cm con mantequilla fundida o aceite, fórrela con papel vegetal y dibuje en éste un círculo de 20 cm.
2. Con la batidora de varillas, bata las claras a punto de nieve suave en un cuenco pequeño y seco; agregue poco a poco el azúcar, batiendo constantemente después de cada adición hasta que la mezcla esté espesa y brillante y el azúcar se haya disuelto.

[illegible]

4. Para el [illegible] calor hasta conseguir una crema espesa y lisa. Caliente en un cazo el puré de albaricoque con el zumo y la ralladura de limón hasta que esté a punto de hervir; retírelo del fuego. Vierta esta mezcla sobre la de huevo, removiendo constantemente; ponga la preparación de huevo en el cazo y remueva [illegible] medio durante 5 minutos, o hasta que hierva y se espese; retire el cazo del fuego. Cubra directamente la superficie de la mezcla con plástico transparente y deje que se enfríe.
5. Póngala entonces a cucharadas en la parte hundida del merengue y alise la superficie. Déjela reposar 10 minutos antes de servirla cortada en cuñas y adornada con nata montada y tiras de cáscara de limón.

Paulova tropical

[illegible]

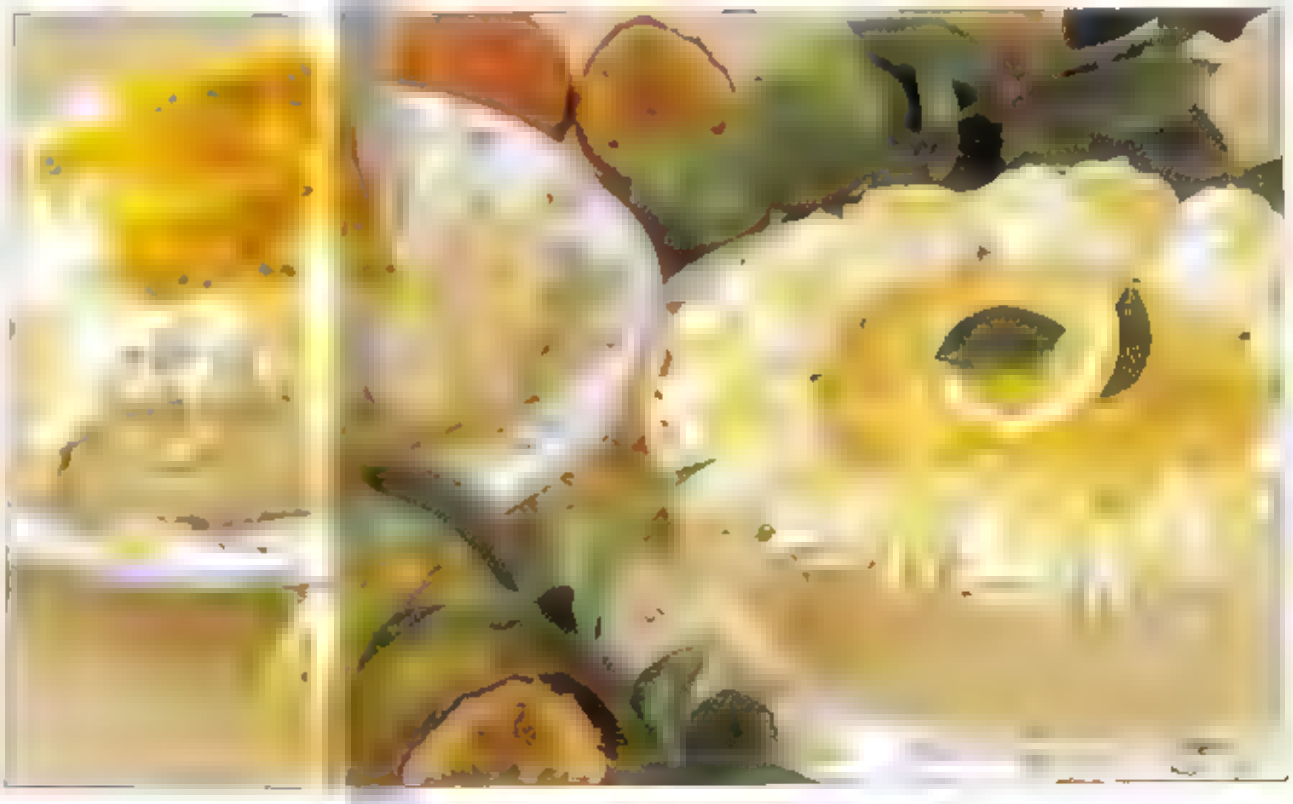
[illegible]

Paulova tropical (izquierda) y Paulova de albaricoque y limón

[illegible] tazas de nata montada

[illegible]

durante 3-5 minutos, o hasta que se dore.
3. Ponga el [illegible] mezcla sobre el círculo de la placa; debe amontonarla [illegible]



Trifles y Parfaits

Trifle inglés

Trifle especial de Navidad

Preparación: 20 min
Cocción: 5 min
Raciones: 6-8

500 g de bizcocho esponjoso
½ de taza de jerez o brandy
200 g de frutas secas variadas, picadas
½ de taza de jengibre escarchado, picado muy fino
1 ½ tazas de natillas preparadas
100 g de pastas de coco
[illegible] fresa, para adornar

1. Desmigue el bizcocho en un cuenco grande y rocíelo con ½ de taza del brandy o jerez.
2. En un cazo, ponga el resto del brandy o del jerez con las frutas secas, remueva a fuego medio durante 5 minutos o hasta que la fruta se ablande. Retírelo del fuego. Ponga las frutas con el brandy y el jengibre en el cuenco con el bizcocho y remueva para [illegible]. Tape el cuenco y métalo en la nevera hasta que se entrie[illegible].
3. Vierta las natillas sobre el bizcocho y las frutas, tape y meta en la nevera hasta el momento de servir. [illegible] el *trifle* adornado con fresas y rodajas de [illegible] coco.

[illegible] de vainilla
almendras filetearlas
tostadas por encima

Trifle de galletas de coco y Amaretto

Preparación: 15 min + [illegible] toda la noche en la [illegible]
Cocción: 5-10 min

[illegible] de 425 g de cerezas negras deshuesadas
1 cucharada de harina de [illegible]
1 paquete de 150 g de [illegible] solas, en trozos
[illegible] de taza de Amaretto de almendra
2½ tazas de natillas de vainilla
taza de coco rallado, tostado

1. Escurra las cerezas y reserve el almíbar. Deshaga la harina de maíz con un poco de almíbar, removiendo para deshacer los grumos. Póngala en un cazo con el resto del almíbar y remueva a fuego fuerte durante 5-10 minutos, o hasta que el líquido hierva y se espese; retírelo del fuego y deje que la mezcla se entrie[illegible]

[illegible]
de las natillas y cubra luego con las cerezas, el resto de [illegible] y el resto de las natillas. Adorne [illegible] tostado y métalo en la [illegible] durante toda la noche [illegible]
[illegible]ata montada por encima.

Tiramisu

Preparación: 15 min + [illegible] nevera
Cocción: ninguna
Raciones: 6-8

250 g de queso mascarpone
400 g de queso cremoso derretido
½ taza de nata
4 huevos, separados, la clara de la yema
de taza de azúcar
2½ tazas de café bien concentrado
[illegible]

1. Bata con la batidora de varillas el mascarpone y el queso cremoso hasta que la mezcla quede fina, añada la nata y las yemas de huevo y bata hasta mezclar [illegible]
2. Con la batidora de varillas bata las claras a [illegible] cuenco pequeño, añádalas [illegible] hasta que [illegible] espesa y brillante y se haya [illegible]
Incorpórela a la mezcla de quesos con una cuchara de metal.
3. Mez[illegible] brandy, sumerja [illegible] en esta mezcla un tercio de los bizcochos y póngalos luego en el fondo de una copa grande de servir de 4 tazas de capacidad. Espolvoree por [illegible] luego un tercio de la mezcla de quesos. Repita las capas dos veces más en el mismo orden, espolvoree finalmente con cacao y meta el tiramisu en la nevera toda la noche para que se mezclen los sabores y el bizcocho se ablande. Decore con la nata montada extra y virutas de chocolate.

Trifle borracho

Preparación: 20 min + enfriado
Cocción: ninguna
Raciones: 6

2 bizcochos de dos capas sin rellenar de 18 a 20 cm
½ taza de mermelada de [illegible]
½ de taza de agua
½ taza de brandy
1 paquete de 85 g de [illegible]
2 tazas de agua hirviendo
2 plátanos en rodajas, con un poco de zumo de limón
2 tazas de natillas
1 taza de nata, montada
½ de taza de almendras tostadas picadas
la pulpa de 3 frutas de la pasión

1. Corte los bizcochos en dados de 2 cm y póngalos en un cuenco grande de servir o repártalos en copas individuales. Mezcle la mermelada con el agua, brandy y viértala sobre el bizcocho.
2. Disuelva la gelatina en el agua hirviendo y viértala en un molde rectangular de [illegible] 8 cm, enfríela hasta que se cuaje y luego córtela con una espátula en dados.
3. Ponga los dados de gelatina sobre el bizcocho y cúbralos con el plátano y las natillas. Decore con la nata montada, las almendras y la fruta de la pasión; enfríelo.

Trifle de café y praliné

Preparación: 45 min + 4 h en la nevera
Cocción: 15-20 min
Raciones: 4-6

1 bizcocho
1 taza de café concentrado
2 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de whisky o de ron añejo
4 huevos, separadas las claras de las yemas
2 cucharadas de azúcar [illegible]
1 cucharada de harina de [illegible]
1 taza de leche
½ taza de [illegible] ligeramente batida

Praliné
1½ tazas de azúcar
½ taza de agua
½ de taza de almendra tostadas

1. Corte el bizcocho en dados de 2 cm, ponga la mitad en un cuenco grande de servir o en copas de helado. Mezcle en un cuenco pequeño el café con el azúcar y el whisky o ron, enfríelo. Humedezca generosamente el bizcocho con un poco de la mezcla de café.
2. Bata en un cuenco resistente al calor las yemas de huevo con el azúcar extra y la harina de maíz hasta obtener una crema espesa y pálida. Caliente la leche en un cazo hasta que esté a punto de hervir y viértala poco a poco sobre la mezcla de las yemas batiendo constantemente para que estas no se cuajen.
3. Vierta esta preparación en el cazo y remueva constantemente a fuego medio durante 5 minutos, o hasta que las natillas hiervan y se espesen. Retírelas del fuego y ponga directamente sobre la superficie una hoja de plástico (film extensible). Monte una de las claras a punto de nieve suave e incorpórela suavemente con una cuchara de metal a la nata, incorpore todo a las natillas.
4. **Para el praliné**: ponga el azúcar con el agua en un cazo a fuego medio y se mueva hasta que se disuelva. Deje a fuego lento hasta que hierva, baje poco el fuego y deje que cuezca sin remover 10-15 minutos, hasta conseguir un caramelo oscuro. Retírelo del fuego e incorpore las almendras, remueva y vierta la mezcla en una bandeja forrada con papel de aluminio engrasado. Deje enfriar rompa en trozos el praliné y ponga tres cuartas partes en las natillas, remueva bien.
5. **Para montar el *trifle***: ponga unas cucharadas de natillas sobre el bizcocho, cubra con más bizcocho y rociado con más mezcla de café, termine con el resto de las natillas. Tape y meta en la nevera 4 horas. Adorne con el resto del praliné.

Trifle borracho (izquierda) y Trifle de café y praliné

Trifle italiano

Preparación: [illegible]
Reposo: [illegible] h en la nevera
Ingredientes: [illegible]
Raciones: [illegible]

Bizcocho doble sin rellenar

Jarabe

[illegible] de taza de [illegible]
[illegible] cucharadas [illegible]
[illegible]

Natillas

[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] lata de 820 g de [illegible] en almíbar,
[illegible]

Cobertura

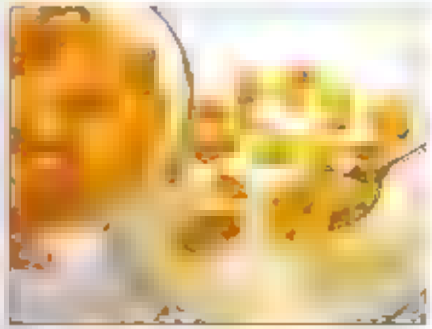
[illegible] clara de huevo
[illegible] de taza de azúcar

1. [illegible] capacidad con papel de [illegible] o plástico [illegible]

2. Para el jarabe [illegible] agua con el [illegible] éste se disuelva [illegible] fuego y añada el *marsala*.

3. **Para las natillas:** en un [illegible] medio durante 5 [illegible] hasta que las natillas hierva [illegible] plástico transparente sobre la [illegible]

4. Para montar el *trifle* [illegible]



Trifle de manzana

Trifle de fresas

Trifle de rollitos de mermelada

Para preparar el *trifle*

Trifle de licor de naranja

Preparación: 40 min + 3 h en la nevera
Cocción: 10-15 min
Raciones: 4-6

1 bizcocho
½ de taza de mermelada de naranja o de lima
½ taza de zumo de naranja
2 cucharadas de Grand Marnier o Cointreau

Natillas
4 yemas de huevo
¼ de taza de azúcar
1½ cucharaditas de ralladura de naranja
1½ cucharaditas de ralladura de limón
2 cucharadas de harina de maíz
1½ tazas de leche
¼ de taza de nata
½ cucharadita de esencia de vainilla

Gelatina de naranja
1 cucharada de gelatina
¼ de taza de agua
1¼ tazas de zumo de naranja
½ de taza de azúcar refinada
¼ de taza de nata, un poco batida
1 naranja en gajos

1. Corte el bizcocho en dos mitades a lo ancho; extienda la mermelada en una de ellas y ponga la otra mitad encima. Córtelo en tiras de 1 cm y cubra con ellas el interior de un cuenco grande de cristal, o unas copas de helado individuales, o unos platos de postre. Reserve las tiras que sobren. Mezcle el zumo de naranja con el licor y riegue el bizcocho; déjelo reposar tapado durante 30 minutos.
2. **Para las natillas:** mezcle en un cuenco mediano las yemas con el azúcar, la ralladura y la harina de maíz hasta conseguir una crema espesa y pálida. Caliente en un cazo la leche con la nata hasta que estén a punto de hervir; retire del fuego y viértala poco a poco sobre la mezcla de huevo batiendo constantemente.
3. Ponga esta mezcla en el cazo y remueva constantemente a fuego medio unos 5 minutos, o hasta que las natillas hiervan y se espesen. Retírelo del fuego y añada la esencia de vainilla; cubra la superficie con plástico transparente y póngala a enfriar.
4. **Para la gelatina de naranja:** espolvoree la gelatina sobre el agua en un cuenco pequeño; póngalo en otro con agua hirviendo y remueva hasta que se disuelva. Mezcle en un cazo la mitad del zumo con el azúcar y la gelatina; remueva a fuego medio durante 2-3 minutos hasta que se disuelva el azúcar; añada el resto del zumo y remueva. Vierta esta mezcla en un molde cuadrado de 17 cm y métala en la nevera hasta que se cuaje.
5. **Para montar el *trifle*:** ponga una parte de las natillas sobre el bizcocho y cúbralas con el bizcocho que había reservado; vierta el resto de las natillas y ponga una capa de nata montada por encima. Corte la gelatina en dados y espárzalos sobre la nata, decore con los gajos de naranja y meta el *trifle* en la nevera 3 horas antes de servirlo.

Trifle de chocolate y cerezas

Preparación: 30 min + 3-4 h en la nevera
Cocción: 10 min
Raciones: 6

1 bizcocho de chocolate de 350 g

Relleno
2 latas de 450 g cada una de cerezas negras deshuesadas
½ de taza de kirsch
2 yemas de huevo
2 cucharadas de azúcar
1 cucharada de harina de maíz
1 taza de leche
1 cucharadita de esencia de vainilla
½ de taza de nata, un poco batida

Decoración
¼ de taza de almendras filetadas, tostadas
¼ de taza de nata un poco batida, extra

Trifle de chocolate y cerezas (izquierda) y Trifle de licor de naranja

1. Corte el bizcocho en tiras finas. Forre la base de un cuenco grande de servir de 7 tazas de capacidad con un poco de bizcocho.
2. Escurra las cerezas. Mezcle una taza del almíbar de las cerezas con el *kirsch* y rocíelo a su gusto sobre el bizcocho; reparta algunas cerezas por encima.
3. **Para las natillas:** en un cuenco mediano resistente al calor, bata las yemas con el azúcar y la harina de maíz hasta obtener una crema espesa y pálida. Caliente la leche en un cazo hasta que esté a punto de hervir; viértala poco a poco sobre la mezcla de las yemas, removiendo constantemente. Ponga esta mezcla en el cazo y deje que cuece a fuego medio, removiendo constantemente durante 5 minutos, o hasta que las natillas hiervan y se espesen. Retire el cazo del fuego y añada la esencia. Deje enfriar e incorpore luego la nata batida.
4. **Para montar el *trifle*:** cubra las cerezas y el bizcocho en el cuenco con un tercio de las natillas; ponga encima más bizcocho, almíbar, cerezas y natillas. Repita por este orden las capas hasta terminar con una de natillas. Tape el cuenco y métalo en la nevera 3 horas. Decore luego con almendras y la nata batida extra.

Cassata

Preparación: 25 min + 4 h en la nevera
Cocción: ninguna
Raciones: 8

1½ litros de helado de vainilla, ablandado
1 cucharadita de esencia de almendras
1 litro de helado de chocolate, ablandado
2 cucharadas de cerezas rojas glaseadas picadas
1 cucharada de cerezas verdes glaseadas picadas
½ de taza de albaricoques glaseados picados
1 rodaja de piña glaseada, picada
½ taza de almendras filetearadas tostadas

1. Forre un molde para pan de 14x21 cm con plástico. Mezcle la mitad del helado de vainilla con la esencia de almendras en un cuenco; póngalo en el molde.
2. Remueva en un cuenco el helado de chocolate hasta que esté suave; extiéndalo sobre el helado de vainilla y meta el molde en el congelador hasta que tenga preparada la capa siguiente.
3. Mezcle el resto del helado de vainilla con las cerezas, los albaricoques, la piña y las almendras; extiéndalo sobre el helado de chocolate. Tape con plástico y métalo en el congelador 4 horas, o toda la noche, hasta que esté bien firme. Sírvalo en rebanadas.

Parfait de vainilla y caramelo

Preparación: 20 min
Cocción: 10 min
Raciones: 4

90 g de mantequilla
¾ de taza de azúcar moreno
¾ de taza de nata líquida
½ litro de helado de vainilla
100 g de bolitas de galleta cubiertas de chocolate, partidas por la mitad

1. Caliente la mantequilla en una cazo mediano de fondo grueso. Agregue el azúcar y remueva a fuego lento, sin que llegue a hervir, hasta que se disuelva. Suba el fuego y deje cocer a fuego lento 3 minutos, hasta que se dore. Retire del fuego y deje que la mezcla se enfríe un poco. Añada la nata y deje enfriar bien; bata la mezcla hasta que quede suave.
2. Ponga en capas el helado, las bolitas de chocolate y la salsa de caramelo en cuatro copas altas de helado; ponga encima unas cuantas bolitas y sirva enseguida.

Parfait de fresas y malvavisco

Preparación: 15 min + 3 h en la nevera
Cocción: ninguna
Raciones: 6

1 paquete de 85 g de gelatina con sabor a fresa
2 tazas de agua hirviendo
250 g de fresas pequeñas, en trozos
½ litro de helado de vainilla
100 g de dulces de malvavisco blancos y rosas, cortados por la mitad
nata montada para decorar
6 fresas enteras, extra

1. Remueva los cristales de gelatina en un cuenco con el agua hirviendo hasta que se disuelva; métala en la nevera hasta que se cuaje.
2. Bata en la batidora la mitad de las fresas durante 30 segundos.
3. Ponga por capas en seis copas altas de helado el helado, la gelatina, el resto de las fresas troceadas, los dulces de malvavisco y el puré de fresa. Decore con nata montada y las fresas enteras.

De arriba abajo y de izquierda a derecha: Parfait de fresas y malvavisco, Parfait de vainilla y caramelo y Cassata

Parfait de choclate y Kahlua

Preparación: 15 min
Cocción: ninguna
Raciones: 4

125 g de galletas de nata con chocolate y vainilla
2 cucharadas de Kahlua
½ litro de helado de chocolate
1 taza de nata, montada
¼ de taza de puntos de chocolate

1. Ponga a remojar las galletas con el Kahlua en un cuenco durante 5 minutos.
2. En cuatro copas de helado altas, ponga en capas alternas las galletas remojadas, la nata montada y los puntos de chocolate, terminando con nata montada y unos puntos de chocolate. Sirva.

Parfait de café y galletas crujientes de cacahuete

Preparación: 40 min + tiempo en el congelador
Cocción: 15 min
Raciones: 8

1 taza de azúcar refinada
¼ de taza de agua
2 tazas de leche
½ taza de azúcar refinada, extra
6 yemas de huevo
1 cucharada de café soluble
1 cucharadita de agua
2½ tazas de nata líquida
3 galletas, de 40 g cada una, crujientes de cacahuete tostado cubierto de chocolate, en trozos grandes

1. Ponga el azúcar con el agua en un cazo y remueva a fuego lento, sin que hierva, hasta que se disuelva; humedezca con un poco de agua las paredes del cazo para disolver los cristales de azúcar que queden enteros. Lleve a ebullición, baje el fuego y deje cocer a fuego lento sin remover durante 4 minutos, o hasta conseguir un caramelo líquido dorado. Retire el cazo del fuego, déjelo enfriar un poco y agregue la leche removiéndola bien. Ponga de nuevo el cazo al fuego y remueva hasta disolver el caramelo.
2. Forre un molde rectangular de 15x24 cm con plástico transparente. En un cuenco resistente al calor, bata el azúcar extra con las yemas; agregue la mezcla de leche y caramelo y el café deslcido en el agua. Ponga el cuenco al baño María y remueva hasta que la mezcla se espese y se quede pegada al dorso de la cuchara.
3. Enfríe la mezcla y añádale la nata. Vierta esta mezcla en un molde bajo grande y congélela hasta que empiece a endurecerse. Pásela luego a un cuenco grande y bátala con la batidora de varillas hasta que quede ligera y esponjosa. Póngala de nuevo en el molde y vuelva a meterla en el congelador hasta que esté firme. Vuélvala a batir hasta que quede otra vez esponjosa; incorpore bien las galletas troceadas y extienda esta preparación en el molde rectangular. Métalo en el congelador hasta que quede firme. Si utiliza una heladora eléctrica, añada la galleta antes de batir la mezcla. Córtela en rebanadas para servirla y adorne con trozos de caramelo.

Parfait de melocotón, nata y natillas

Preparación: 10 min
Cocción: ninguna
Raciones: 4

1 lata de 425 g de melocotón en almíbar en trozos, escurridos y picados
6 cucharaditas de licor de melocotón
½ litro de helado de vainilla
1½ tazas de natillas de vainilla
½ taza de nata, montada
2 cucharadas de almendras fileteadas tostadas

1. Ponga a remojar los trozos de melocotón con el licor en un cuenco durante 5 minutos.

Desde arriba: Parfait de chocolate y Kahlua, Parfait de nata y natillas y Parfait de café y galletas crujientes de cacahuete

2. Disponga por capas en cuatro copas anchas de cristal el helado, los trozos de melocotón y las natillas; ponga la nata encima y espurza las almendras. Sirva las copas inmediatamente.

Nota: puede añadir gelatina de naranja: deslíe un paquete de 85 g y cuando esté cuajada, córtela en trocitos.

Índice

OTROS TÍTULOS DE ESTA COLECCIÓN

H KLICZKOWSKI

Cocina China
Panes y bollería
Recetas clásicas de guisos
Platos al curry
Clásicas recetas con patatas
Sopas de todo el mundo
Platos clásicos de verdura
Pequeñas delicias de fiesta
Aperitivos y entrantes
Cocina ligera
Salsas y aliños
Pasteles rápidos y sabrosos
Sabrosas tapas
Tartas dulces y saladas
Pasta rápida
Cocina vegetariana rápida
Hierbas imprescindibles
Helados y postres
Cocina japonesa y coreana
Asados
Muffins y scones
Tortillas, crêpes y rebozados
Guisos y cazuelas
Recetas de patata populares
Galletas, pastas y mantecadas
Sensacionales cócteles y bebidas para fiestas
Pasteles y puddings
Repostería clásica. Tartas y pasteles
Cocina tex mex
Menús para toda la familia
Nuevas recetas de verdura
Yum cha y otras delicias asiáticas
Dulces y bombones
Recetas de carne picada
Cocina Tailandesa
Masas y hojaldres
Salteados y guisos de sartén
Tartas y pasteles de queso
Cocina india
Cocina indonesia
Pollo al minuto
Mece. Cocina mediterránea